

WISCONSIN FOOD CODE FACT SHEET

ກົດລະບຽບສໍາຮັບຜູ້ທີ່ເຮັດວຽກກ່ຽວກັບອາຫານ ຮັຖວິສຄອນຊິນ

~~~~~ Hand Washing ~~~~~

~~~~~ ການລ້າງມື ~~~~~

ການລ້າງມືແມ່ນສິ່ງທີ່ໄດ້ຜົນທີ່ສຸດ ໃນການປ້ອງກັນ ການຕິດເຊື້ອໂຮກ ແລະໂຮກວັຍຮ້ສອື່ນໆ. ເຊື້ອໂຮກຈາກອາຫານ ຈະທໍາໃຫ້ເກີດການອັກເສັພ ແລະເຈັບປ່ວຍໃຊ້ໄດ້.

ຄົນງານຈະຕ້ອງເຂົ້າໃຈເຖິງພ້ອມອັນຕະຫຼາຍ ຂອງເຊື້ອໂຮກ. ການລ້າງມືໃຫ້ຖືກຕ້ອງແມ່ນສິ່ງທີ່ຄົນງານ ທຸກຄົນຄວນຈະທໍາເພື່ອຈະປ້ອງກັນຕິດຕໍ່ເຊື້ອໂດຍທາງຕຣົງຫຼືທາງອ້ອມ ຈາກອາຫານ, ຈາກເຄື່ອງໃຊ້, ແລະຈາກອຸປະກອນຕ່າງໆ.

ເວລາທີ່ຄວນຈະລ້າງມື

- ກ່ອນຈະເລີ່ມທໍາງານເຮັດອາຫານ, ໃຊ້ເຄື່ອງ ຫຼືໃຊ້ອຸປະກອນຕ່າງໆ.
- ລະຫວ່າງກະຕຽມອາຫານ ຖ້າຫາກເຫັນວ່າຈໍາເປັນ.
- ເມື່ອປ່ຽນຫນ້າວຽກ ເຊັ່ນຈາກການເຮັດກັບອາຫານດິບ ແລະປ່ຽນໄປເຮັດກັບອາຫານສຸກ ຫຼືອາຫານສໍາເຮັດຮູບ ທີ່ກິນໄດ້ທັນທີ.
- ເມື່ອເວລາສິ່ງຍິນເຄື່ອງໃຊ້ຮອງອາຫານ ຫຼືອຸປະກອນເຄື່ອງມືຕ່າງໆ
- ຫຼັງຈາກທານໄອ, ຈາມ, ໃຊ້ເຈ້ຍອະນາມັຍ, ຫຼືສູບຢາ.
- ຫຼັງຈາກກິນເຂົ້າ ຫຼືດື່ມນໍ້າແລ້ວ.
- ຫຼັງຈາກ ທານຈັບ ບາຍ ຜົວຫນັງທານ.
- ຫຼັງຈາກຈັບບາຍສັດຕ່າງໆ.
- ຫຼັງຈາກໃຊ້ສວມຖ່າຍ, ລ້າງມືທີ່ອາໄສລ້າງມືໃນຫ້ອງນໍ້າ: ແລະລ້າງອີກເທື່ອນຶ່ງກ່ອນກັບເຂົ້າໄປທໍາງານຄືນ.



ໃຫ້ປະຕິບັດຕາມຄໍາແນະນໍາ ທີກປະການ ໃນເວລາທີ່ທານລ້າງມື

ກ່ອນລ້າງມືຂອງທານ, ປິດເຄື່ອງແຫວນຫຼືໂມງ ຫຼື ເຄື່ອງປະດັບອອກ, ແລະໃຫ້ລາງໃນຫ້ອງລ້າງມືທີ່ຈັດໃຫ້ເທົ່ານັ້ນ, ຫາມລ້າງມືບ່ອນທີ່ໃຊ້ລ້າງອາຫານ, ບ່ອນທີ່ລ້າງເຄື່ອງໃສ່ອາຫານ ຫຼືບ່ອນລ້າງເຄື່ອງອຸປະກອນເຮັດອາຫານ ຫຼືຫ້ອງລ້າງມື ສໍາຮັບໃຫ້ແຂກຄົນພາຍນອກບໍ່ຮິສັດທີ່ເຂົ້າມາຢ່ຽມຢາມ.

1. ກໍ່ຫຼີພັນແຂນເສື້ອຊັ້ນ ແລະເປີດນ້ຳອຸ່ນໃສ່ມື.
2. ໃຊ້ສະບູ, ບໍ່ໃຫ້ໃຊ້ Hand Zanitizers "ເຄື່ອງທຳຄວາມ ສະອາດມື", ເອົາສະບູໃສ່ໃຫ້ທົ່ວມືແລະປາຍມືທ່ານ.
3. ຢ່ອນຫຼືຮຸກຖູມືຂອງທ່ານເຂົ້າກັນໄປມາຢ່າງນ້ອຍບໍ່ໃຫ້ລຸດ 20 ວິນາທີ: ລ້າງອ້າງມື, ຫຼັງມື, ລະຫວ່າງນິ້ວມື ແລະປາຍແຂນໃຫ້ຄັກແນະ.
4. ເລັບມືຕ້ອງໃຊ້ຝ່ອຍແປງຖູ ເພື່ອທຳຄວາມສະອາດກອງເລັບມືແລະລະຫວ່າງນິ້ວມື.
5. ລ້າງມືແລະປາຍແຂນດ້ວຍນ້ຳອຸ່ນ.
6. ຕາກມື ຫຼືເຊັດມືໃຫ້ແຫ້ງ ໂດຍການເຊັດດ້ວຍເຈ້ຍ, ຫຼືກ້ແພເຊັດມື. ໃຊ້ເຈ້ຍເຊັດມືປິດກອກນ້ຳ ເພື່ອປ້ອງກັນ ການຕິດເຊື້ອໂຮກຄີນອີກ.